

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau 4 feux vifs gaz, four élect. Convection GN 1/1


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920

Kcal/h (gas) : 24080

Puissance en kw: 2.6

Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,8

Kcal_power: 24080

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility. 	Puissance (kW) 24080 kcal/h
<ul style="list-style-type: none"> Four à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1, dimensions 560x370xh320 mm. 	Référence constructeur G7/4BFEV7-N
<ul style="list-style-type: none"> Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. 	Nombre de foyers 4
<ul style="list-style-type: none"> Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées, étanchéité à l'eau "IPX5". 	Hauteur (mm) 850/920
<ul style="list-style-type: none"> Cheminée arrière en acier inox AISI 304. 	Alimentation Feux gaz - Four électrique
<ul style="list-style-type: none"> Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. 	Profondeur (mm) 700(730)
<ul style="list-style-type: none"> Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox. 	Largeur (mm) 700(730)
<ul style="list-style-type: none"> Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. 	Taille des grilles GN 1/1
<ul style="list-style-type: none"> Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 330x300 mm. (lavables en lave-vaisselle). 	Températures 70° c - 270° c
<ul style="list-style-type: none"> Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de la température du four de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation 1 grille. 	Type de branchement gaz + monophasé
	Puissance totale (kW) 30,6
	Configuration Feux gaz sur four électrique
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Longueur 700
	Dimensions extérieures 700 x 700(730) x 850/920

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques		
<p>AVANTAGE : Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos bruleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Bruleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.</p> <p>PLUS : Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" .</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 24080 Puissance en kw: 2.6 Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,8 Kcal_power: 24080 Branchement: GAZ</p>	<table border="1"><tr><td data-bbox="941 376 1165 421">voltage</td><td data-bbox="1165 376 1469 421">230/1N 50-60Hz</td></tr></table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	voltage	230/1N 50-60Hz
voltage	230/1N 50-60Hz		